

## TIANNA VÉLONEGRE – 2018 / Ecológico



<b>Zona:</b>	Vi de la Terra – IGP Mallorca
<b>Finca:</b>	Son Boi – TM Consell
<b>Cultivo:</b>	Ecológico
<b>Tipo de suelo:</b>	Call Vermell – Arcilla roja con canto rodado
<b>Pluviometría:</b>	450-500 mm/año
<b>Tipo de vino:</b>	Tinto
<b>Añada:</b>	2018
<b>Grado alcohólico:</b>	13%
<b>Variedades de uva:</b>	100% Manto Negro

**Vendimia:** Totalmente manual en cajas de 12 a 15 kilos, a partir de la primera semana de septiembre de 2018.

**Elaboración:** Tras el despalillado empieza la maceración pre-fermentativa durante 5 días. Se inicia la fermentación alcohólica con remontados diarios por un periodo de 20 días tras el cual terminamos con una maceración post-fermentativa de 5 días antes del descube.

**Crianza:** 7 meses en barricas de roble francés de 225 L. y 500 L., de las cuales 20% nuevas y el resto de segundo año.

**Cata:** Color granate de capa media con ribete rojo cereza. Limpio y brillante. En aroma, destacan las notas florales y de ciruela madura con suaves notas a canela. El ataque en boca se muestra suave con un paso amplio y goloso. Final con cierta frescura y delicadas notas balsámicas.

**Embotellado:** junio 2019

**Maridaje:** “Escaldums” de pollo, Ternera lechal

**Producción:** 4.000 botellas de 75cl y 200 Magnums de 1,5 L.